



**PIZZOLATO**  
ORGANIC WINE



**FORMATI:**

200 ml | 750 ml

**PESO DELLA BOTTIGLIA:**

250 g | 750 g



# SPUMANTE PROSECCO DOC ROSÉ BRUT

**UVE:** Glera e Pinot Nero

**AREA DI PRODUZIONE:** Veneto

---

## VINIFICAZIONE:

Questo spumante è il risultato di un metodo Charmat lungo di circa due mesi in autoclave, ottenuto da un blend di Glera e Pinot Nero. Le uve di Pinot Nero, dopo una pressatura soffice, vengono lasciate a contatto con le bucce per il periodo necessario a raggiungere il colore desiderato. Il mosto affronta poi una fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 18°C. Si prepara poi una cuvée con del vino Prosecco (90%) per la presa di spuma in autoclave. Questo processo dura circa 60 giorni fino all'ottenimento di una pressione di 5 atm.

*ABV:* 11% vol

*Residuo zuccherino:* Brut

*Acidità totale:* attorno ai 5,5 g/l

*SO<sub>2</sub>:* attorno ai 110 mg/l

---

## SERVIZIO:

*Temperatura di servizio:* 4°C - 6°C

*Abbinamenti:* accompagna in maniera trasversale molte pietanze, dall'antipasto di crudità di pesce, ai primi e secondi piatti delicati.

---

## DEGUSTAZIONE:

*Vista:* colore rosa brillante.

*Olfatto:* profumo intenso, con sentori delicati di fiori bianchi, mela, pera, tipici del Prosecco che si confondono con note ben riconoscibili di frutti rossi.

*Gusto:* sapore fresco, vellutato con una buona acidità. È sapido, con un finale asciutto e persistente. Vellutato, fresco, ben equilibrato, vivace con un retrogusto elegante. Perlage fine e persistente.

**LA CANTINA PIZZOLATO SRL** - Via IV Novembre, 12 - 31020 Villorba (TV)

T. +39 0422928166 – E. [welcome@lacantinapizzolato.com](mailto:welcome@lacantinapizzolato.com) – W. [www.lacantinapizzolato.com](http://www.lacantinapizzolato.com)

P.IVA E C.F. 04696960261



**PIZZOLATO**  
ORGANIC WINE



**SIZES AVAILABLE:**  
200 ml | 750 ml

**BOTTLE WEIGHT:**  
250 g | 750 g

# SPARKLING PROSECCO DOC ROSÉ BRUT

**GRAPES:** Glera and Pinot Nero  
**PRODUCTION AREA:** Veneto

---

## VINIFICATION:

This sparkling wine is the result of a long Charmat method of about two months in pressure tank, obtained from a blend of Glera and Pinot Noir. The Pinot Nero grapes, after a soft pressing, are left in contact with the skins for the period necessary to achieve the desired colour. The must undergoes fermentation in stainless steel tank at a controlled temperature of 18°C. A cuvée is then prepared with the Prosecco wine (90%) for sparkle-inducing fermentation in a pressure tank. This process lasts approximately 60 days until a pressure of 5 atm is achieved.

*ABV:* 11% vol  
*Residual sugar:* Brut  
*Total acidity:* around 5,5 g/l  
*SO<sub>2</sub>:* around 110 mg/l

---

## WINE SERVICE:

*Serving temperature:* 4°C - 6°C

*Food pairing:* it accompanies many dishes across the board, from fish crudités to delicate first and second courses.

---

## TASTING:

*Look:* bright pink colour.

*Smell:* intense scent, with delicate hints of white flowers, apple, pear, typical of Prosecco, mingling with clearly recognisable notes of red fruits.

*Taste:* fresh, velvety flavour with good acidity. It is savoury, with a dry and persistent finish. Velvety, fresh, well-balanced, lively with an elegant aftertaste. Fine and persistent perlage.

